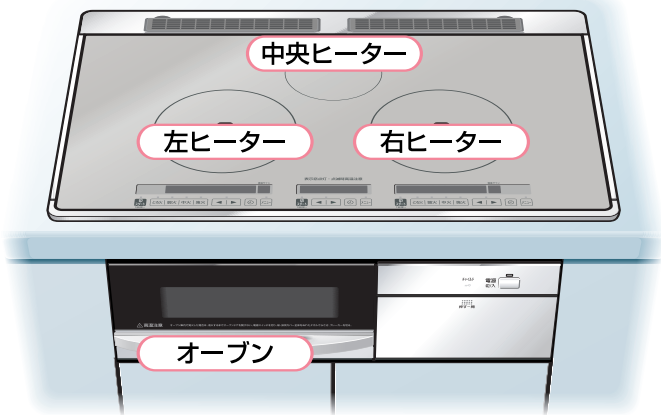
知っておいていただきたいこと

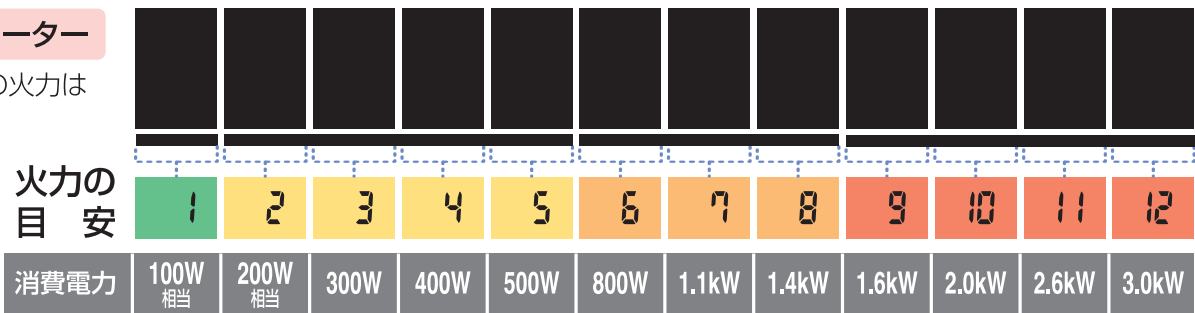
同時に使えるヒーターと火力制限

左・右・中央ヒーター、オーブンが同時に使用できます。

- ●合計の消費電力が5.8kW（または4.8kW）以内で使用できます。
- ●左・右ヒーターで同時に揚げものは使用できません。
- ●左ヒーター、オーブンの同時使用時は左ヒーターの最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。
- ●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計電力が5.8kW（または4.8kW）を超えますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。

火力の目安

左・右・中央ヒーター

• 中央ヒーターの火力は「9」までです。

火力の目安	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W 相当	200W 相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

オーブン オーブンは1.5kW。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 7	火力12	火力 9	—
	火力12	火力 7	火力 9	—
	火力 5	火力10	火力 9	入
	—	火力11	火力 9	入

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
4.8kW設定時	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 5	火力11	火力 9	—
	火力11	火力 5	火力 9	—
	火力 5	火力 7	火力 9	入
	火力 9	—	火力 9	入

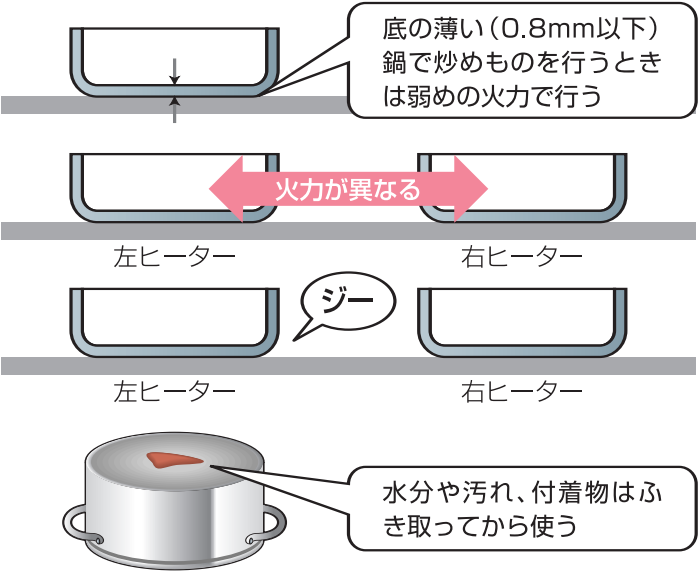
吸・排気

●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを動作させます。冷却ファンが動作すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

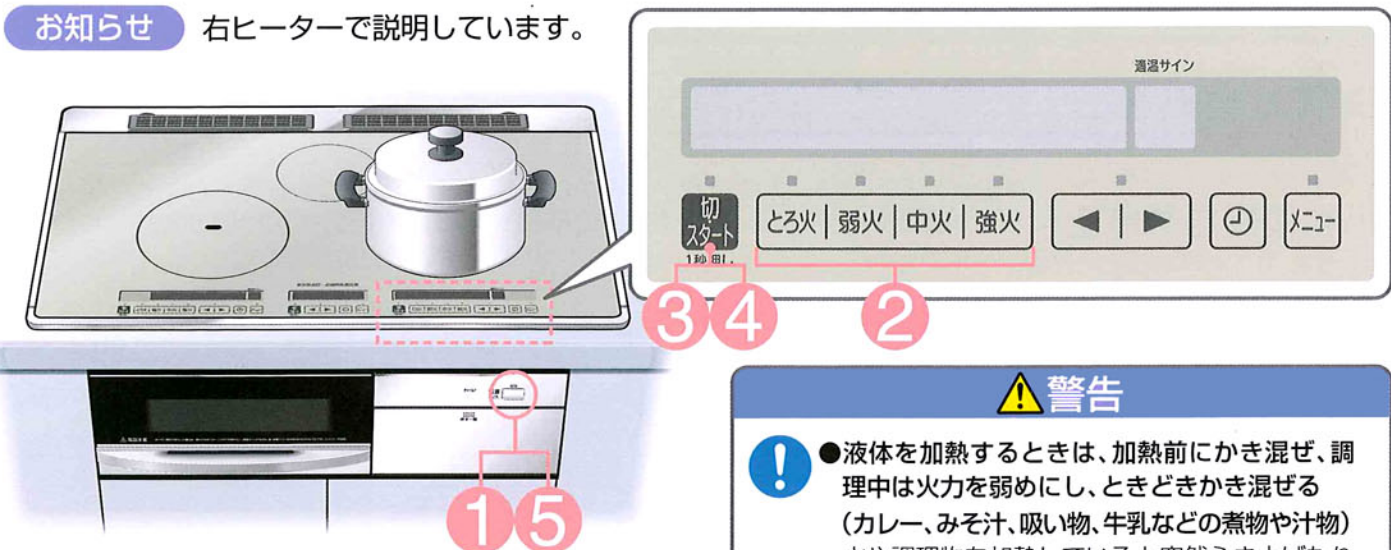
安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます。）
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。）
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください。）
上面操作部異常検知自動停止	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に CP と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。➔P.47
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分（オーブン手動は約30分、トーストは約10分、適温サインは適温表示後約15分）経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。） 火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。
オーブン温度過昇防止自動停止	オーブン内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（オーブン内を冷却してください。）
高温注意表示	トッププレートやオーブンが高温（約80℃以上）になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。（高温注意表示を行っているときは働きません。）

IHヒーターと鍋

- ●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。（鍋底の変形を防ぎます。）
- ●同じ鍋でも、左・右・中央のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
- ●左・右・中央のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音（ジー音、カチカチ音、キーン音など）が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。
- ●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。（鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着するおそれがあります。）

左・右・中央ヒーターで調理をする

ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める

お知らせ　右ヒーターで説明しています。

準備　材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2　左・右ヒーターの場合は［とろ火｜弱火｜中火｜強火］

中央ヒーターの場合は［◀｜▶］

希望の火力を押し、**ランプを点灯させる**

3　［切/スタート］を約1秒押し、**通電する**

▼

調理する

4　調理が終わったら

［切/スタート］を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

⚠警告

●**液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）**
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

⚠注意

●**調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。**

●**鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「強火」で予熱すると赤熱する場合があります。**

●**少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど過熱しないようにしてください。**
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

●**火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。沸とうしたら火力を下げてください。**

●**煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。**

●「火力」キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●調理中に火力を調節するには

左・右ヒーターの場合は［とろ火｜弱火｜中火｜強火］または［◀｜▶］

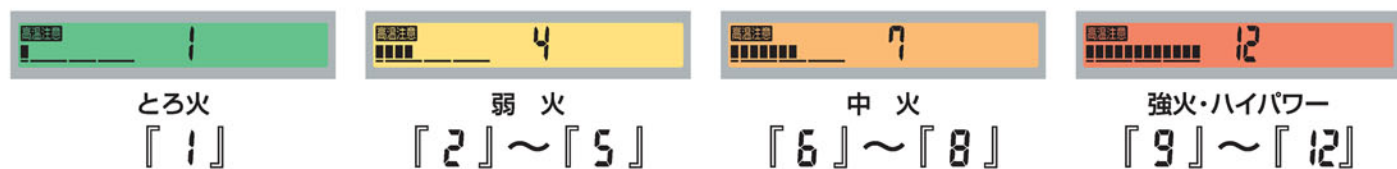
中央ヒーターの場合は［◀｜▶］

タイマーを使うときは（→P.35）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● ［切/スタート］を押してから、左・右ヒーターの場合は［とろ火｜弱火｜中火｜強火］、中央ヒーターの場合は［◀｜▶］を押しても通電できます。

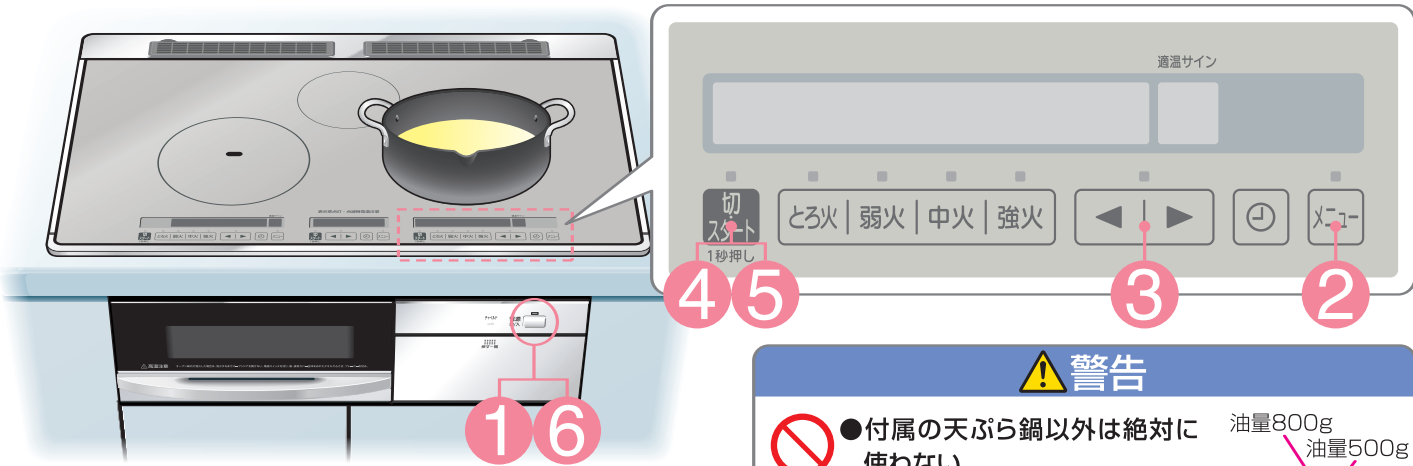
調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた

●火力に応じて、液晶表示が4色に光り、バーの長さと数値で火力の設定状態を表示します。
●火力は「1」〜「12」まで調節できます。（中央ヒーターの火力は「1」〜「9」まで調節できます。）
●液晶表示は、左・右・中央ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。
●アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。

左・右ヒーターで調理をする

揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ ●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。

準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「揚げもの」を点滅させる**

3 ◀ ▶ を押し、**油温を設定する**

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●200gの油で調理する場合は調理物をこまめに裏返してください。

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。
●800gの油で約10分かかります。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

 天ぷら鍋のお手入れは ➔P.39

温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g（880mL）の場合

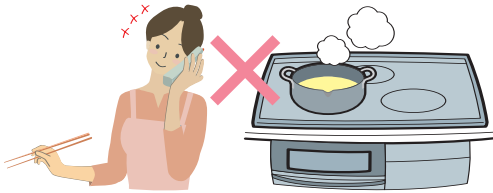
●油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）~800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する

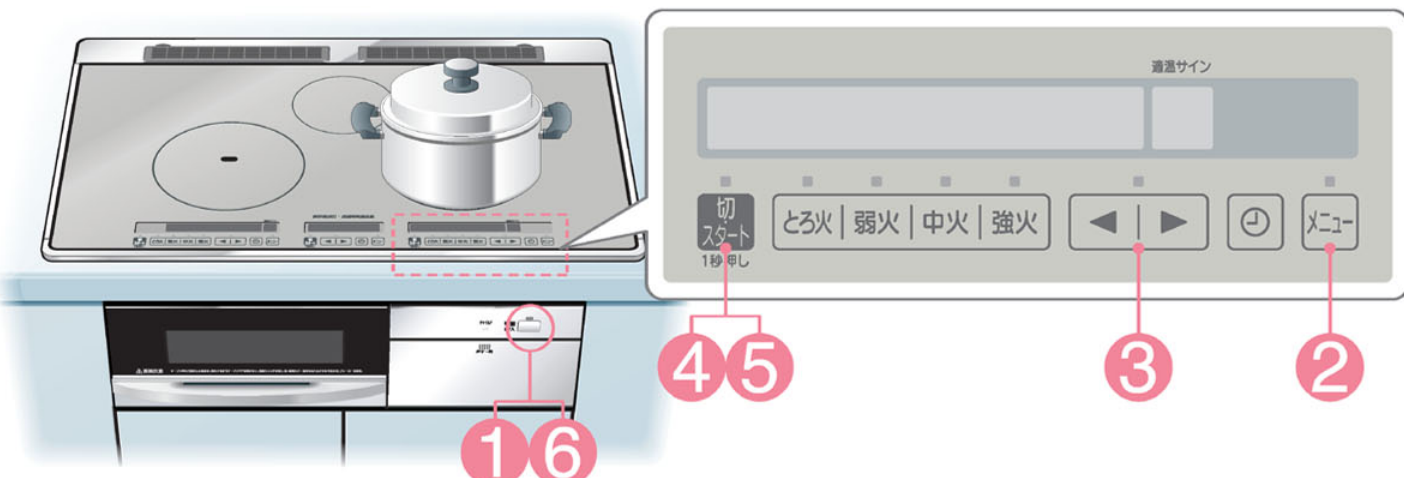
ご注意

■次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.5）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.15、39）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す ➔P.18）
●油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
●付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
●再使用油は油煙が出やすくなります。

■揚げもの調理中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどを行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。

■廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

左・右ヒーターで調理をする（つづき）

保　温

お知らせ
●右ヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

準備 材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「保温」を点滅させる**

3 ◀ | ▶ を押し、**温度を設定する**

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

●保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げつく場合があります。

5 保温が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

お知らせ
●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒めものは保温できません。）
●保温できる量は約200～800gまでです。
※必ず調理終了後のあたたかい調理物を保温してください。

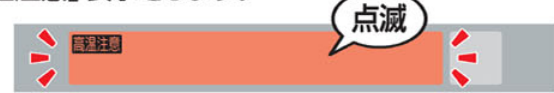
メニュー選択

保温温度設定

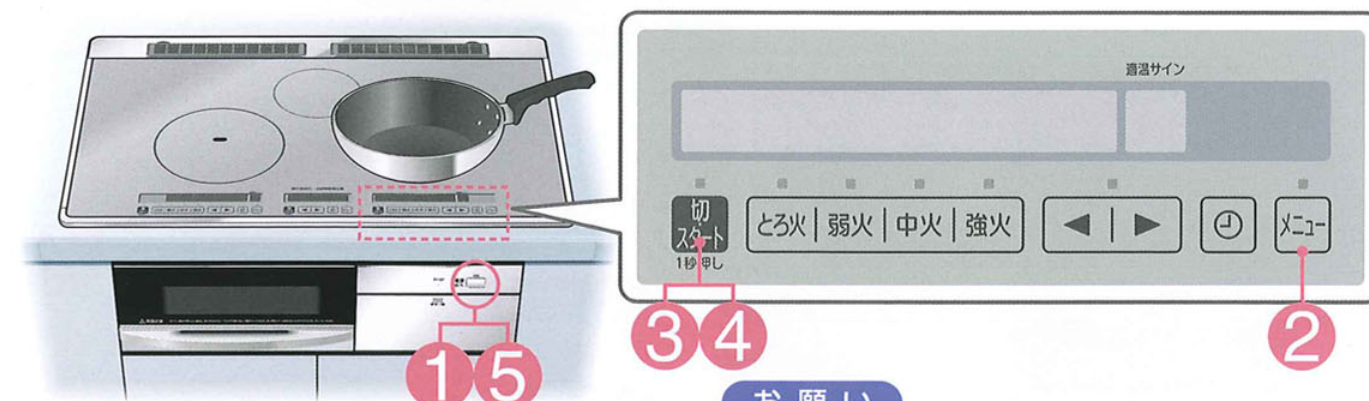
カレー、シチューなど　　みそ汁、スープなど

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
●保温中も温度を変更できます。

●最大約45分で自動的に通電を停止します。タイマーを使うときは ➔P.35

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。

適温サイン 炒めもの・ステーキ

材料の投入タイミングをお知らせし、一定の温度を自動で保ちます。

お知らせ
●使用できるフライパンには制限があります。➔P.12
●右ヒーターで説明しています。

準備 温度を正しくはかるため必ずフライパンをIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「炒めもの」または「ステーキ」を点滅させる**

3 **フライパンに油を入れてから**

 を約1秒押し、**通電する**

温度を正しくはかるためフライパンを中央から動かさない

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

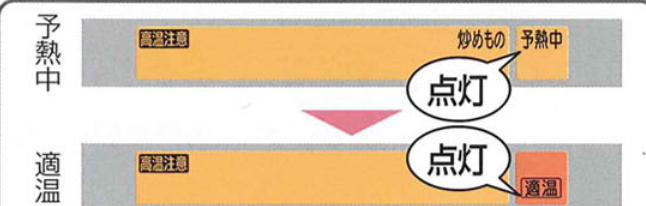
4 調理が終わったら、または火力を調節したい場合は 切/スタート を押し、**通電を切る**

●火力を調節したい場合は、お好みの火力でご使用ください。➔P.16

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

お願い
●「高温注意」表示が消灯しトッププレートが冷めてからご使用ください。
●熱いフライパンは十分冷ましてからご使用ください。（油が過熱され、発火するおそれがあります。）
●予熱途中でフライパンをとりかえない、フライパンを動かさない。
●油煙が多く出たら電源を切る。
●フライパンはヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れない。
●適温になるまでフライパンに材料や水を入れないでご使用ください。

メニュー選択

適したメニュー		
炒めもの	●野菜炒め ●焼きそば	●ホイコーロー など
ステーキ	●ステーキ ●チャーハン	●しょうが焼き ●オムレツ など

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「**適温**」を表示します。（メロディー）
●推奨フライパン(推奨アルミフライパンを除く)の場合は、約1分で「**適温**」表示になりますが、推奨フライパン以外で適温サインに使えるフライパンは、安全に予熱を行うため約1～3分かかる場合があります。➔P.12 お急ぎの場合は、お好みの火力でご使用ください。➔P.16
●「**適温**」表示後、約15分で自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。